

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

10 à 15 Jours de 7h00 selon
projet

Qui est concerné?

Responsable de service restauration,
responsable qualité ou hygiène, agent
d'encadrement.

Les stagiaires : 1 à 6
participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR9
Intra-entreprise

- LE CONTEXTE ET LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES.
- COMPRENDRE L'ARCHITECTURE D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE.
- PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE.
- DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.
- RÉDIGER LES DIAGRAMMES DE FABRICATION PAR FAMILLES HOMOGÈNES.
- DÉTERMINER LES CCP ET PRPO EN FONCTION DES CRITICITÉS POTENTIELLES.
- RESPECTER ET APPLIQUER LES BPH.
- RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- REDIRIGER DES PROCÉDURES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.
- ÉTUDE DE CAS : Création de documents pour votre Dossiers d'agrément sanitaire.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'architecture d'un Dossier d'agrément sanitaire.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.
- ✓ Maîtriser la globalité du process de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Comprendre et respecter les
attentes réglementaires en
restauration collective.

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur
alterne des méthodes expositives,
interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de
formation pour le débriefing.